

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Теоретические основы товароведения и экспертизы рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины		
Учебный план	35.03.07_2023_943.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля	в семестрах:
в том числе:		зачеты	5
аудиторные занятия	44		
самостоятельная работа	54,2		
часов на контроль	8,85		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	15 2/6			
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	28	28	28	28
Консультации (для студента)	0,8	0,8	0,8	0,8
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44,95	44,95	44,95	44,95
Сам. работа	54,2	54,2	54,2	54,2
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент, Шаламова Елена Леонидовна



Рабочая программа дисциплины

Теоретические основы товароведения и экспертизы

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 26.12.2022 протокол № 12.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 09.03.2023 протокол № 7

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> дать знания и привить навыки в области теоретических основ товароведения и экспертизы товаров, необходимых для успешной профессиональной деятельности.
1.2	<i>Задачи:</i> -усвоение основных понятий в области теории товароведения; -изучение объектов, принципов, методов товароведения; -рассмотрение товароведных характеристик, их свойств и показателей; -изучение формирующих и сохраняющих факторов, видов и разновидностей товарных потерь; -приобретение умений оценки качества товаров, анализа ассортиментной политики, определения товарных потерь; -формирование общих и профессиональных компетенций.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.04
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Производство продукции животноводства
2.1.2	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
2.1.3	Растениеводство
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Переработка зерна и хлебопечение
2.2.2	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
2.2.3	Консервирование плодов и овощей
2.2.4	Оборудование перерабатывающих производств

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-3: Способен реализовывать технологии переработки продукции растениеводства.	
ИД-1.ПК-3: Знать технологии переработки продукции растениеводства.	
знает факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам;	
ПК-6: Способен организовывать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции.	
ИД-1.ПК-6: Знать принципы и технологии организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	
знает рациональные способы и методы хранения товаров.	
ИД-2.ПК-6: Владеет методами хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	
владеет методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров; способами сохранения качества товаров; рациональными способами и методами хранения товаров; методикой проведения экспертизы качества товаров;	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Методологические основы товароведения и товарной						
1.1	Введение в товароведение. /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Контрольные вопросы, рефераты,
1.2	Объекты и субъекты товароведения. /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Тесты, контрольные вопросы,

1.3	Методы товароведения. /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Тесты, контрольные вопросы,
1.4	Классификация и кодирование товаров. /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Тесты, контрольные вопросы,
1.5	Изучение понятий и терминов, используемых в товароведении. /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Тесты, вопросы к зачету
1.6	Изучение методов классификации и кодирования потребительских товаров. /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Тесты, контрольные вопросы,
1.7	Методологические основы товароведения и товарной экспертизы. /Ср/	5	14,2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
	Раздел 2. Раздел 2. Товароведные характеристики товаров.						
2.1	Классификационные признаки ассортимента товара. /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Тесты, рефераты, задачи,
2.2	Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Контрольные вопросы, вопросы к
2.3	Факторы влияющие на формирование ассортимента. /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Тесты, контрольные вопросы,
2.4	Изучение ассортимента и оценка качества плодов и овощей. /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Контрольные вопросы, вопросы к
2.5	Изучение ассортимента и оценка качества растительных масел. /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Контрольные вопросы, вопросы к
2.6	Изучение ассортимента и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий. /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Контрольные вопросы, вопросы к
2.7	Изучение ассортимента и оценка качества крупы. /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Контрольные вопросы, тесты, вопросы к
2.8	Нормативные документы, устанавливающие требования потребительских товаров. /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Тесты, контрольные вопросы, задачи, вопросы
2.9	Товароведные характеристики товаров. /Ср/	5	20	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
	Раздел 3. Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров.						
3.1	Обеспечение товароведных характеристик товаров. /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Тесты, контрольные вопросы,
3.2	Товарные потери. /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Тесты, контрольные вопросы,
3.3	Товарная информация. /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Тесты, рефераты, контрольные
3.4	Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами. /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	Вопросы к зачету
3.5	Решение ситуационных задач. /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	

3.6	Обеспечение качества и количества товаров. /Ср/	5	20	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
Раздел 4. Промежуточная аттестация (зачёт)							
4.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	5	8,85	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
4.2	Контактная работа /КСРАТТ/	5	0,15	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	
Раздел 5. Консультации							
5.1	Консультация по дисциплине /Конс/	5	0,8	ИД-1.ПК-6 ИД-2.ПК-6 ИД-1.ПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы».
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме вопросов к зачету, а также тестов, заданий, вопросов по темам и разделам, тем рефератов.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Входной контроль

Примерные тестовые задания

1. Микроорганизмы, постоянно находящиеся в естественных полостях человеческого или животного организмов и не обитающие в окружающей среде, называются...
 1. порчи
 2. условно-патогенные
 3. патогенные
 4. санитарно-показательные
2. Как называются пищевые добавки, используемые для обработки свежих, скоропортящихся продуктов?
 1. антиокислители
 2. уплотнители
 3. антибиотики
 4. пленкообразователи
3. Что такое стратификация семян?
 1. непроницаемость оболочки семян для воды
 2. необходимость пониженных положительных температур
 3. необходимость послеуборочного дозревания
4. Вещества, задерживающие скорость химической реакции называются...
 1. катализаторы
 2. ингибиторы
 3. ферменты
5. Чистые вещества, в отличие от смесей имеют...
 1. постоянные физические и химические свойства
 2. постоянный количественный и качественный состав
 3. только постоянные физические свойства
6. Переход вещества из жидкого состояния в твердое, - это...
 1. кристаллизация
 2. испарение
 3. плавление
 4. конденсация
7. Увеличение поголовья скота определяется...
 1. улучшением кормления

2. увеличением живой массы
3. плодовитостью коров
4. улучшением содержания

8. Жир и белок в молоке уменьшается...

1. летом
2. зимой
3. осенью
4. весной

9. Какая из перечисленных зерновых культур имеет озимый и яровой тип развития?

1. просо
2. подсолнечник
3. рис
4. пшеница

10. Какая из перечисленных зерновых культур относится к хлебам 2-й группы?

1. гречиха
2. пшеница
3. овес
4. рожь

Текущий контроль 1

Примерные тестовые задания

1. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов?

1. красящие
2. дубильные
3. вяжущие
4. ароматические

2. К какому методу классификации относится параллельное разделение множества объектов на отдельные, независимые классификационные группировки по одному признаку в каждой из них?

1. иерархический
2. фасетный

3. Набор товаров различных видов и разновидностей, объединенных по какому-либо одному или совокупности признаков, называется...

1. ассортимент товаров
2. номенклатура товаров
3. группа товаров
4. набор товаров

4. К какой группе методов товароведения относится анализ, синтез, сравнение?

1. практические
2. эмпирические
3. теоретические

5. Официальный документ, представляющий собой систематизированный свод кодов наименований объекта классификации, признаков классификации— это...

1. систематизатор
2. классификатор
3. товароведческий справочник

6. Низшими ступенями классификации товаров являются...

1. "Подраздел", "Подкласс"
2. "Разновидность", "Артикул"
3. "Группа", "Вид"

7. Какой фактор влияет на формирование ассортимента?

1. предложение
2. спрос
3. рентабельность

8. Последняя цифра в структуре штрихового кода обозначает...

1. контрольное число
2. код изготовителя

3. код товара

9. Какую муку используют для производства макаронных изделий?

1. ржаная мука
2. пшеничная мука высшего сорта
3. пшеничная мука 2 сорта

10. Объектом товароведения служит...

1. качество товаров
2. ассортимент товаров
3. товар

Текущий контроль 2

Примерные тестовые задания

1. Признак классификации — это...

1. категория товароведения, основанная на группировке объектов
2. метод деления товаров на группы на основе потребительских стоимостей
3. свойство и характеристика объекта (товара), положенные в основу классификации

2. Какое обозначение соответствует европейской системе штрихового кодирования?

1. ИСО
2. DIN
3. UPC
4. EAN

3. К свойствам ассортимента относятся...

1. высота
2. новизна
3. широта
4. долготы

4. Вода, содержащаяся в продуктах питания, относится к...

1. органическим веществам
2. неорганическим веществам

5. Полезность продуктов питания определяется...

1. биологической ценностью
2. пищевой ценностью
3. ассортиментом
4. ценой

6. Какой вид экспертизы предусматривает проверку правильности наименования товара, назначение и соответствие маркировки и сопроводительным товарно-транспортным документам?

1. технологическая
2. экологическая
3. товароведная
4. судебно-правовая

7. Что относится к основополагающей товарной информации?

1. нормативные документы о качестве товаров
2. штриховой код
3. пищевая ценность
4. масса нетто

8. Носителями торговой маркировки товаров являются...

1. вкладыш, бирка, ярлык
2. контрольная лента, этикетка, товарный чек
3. товарный чек, кассовый чек, ценник

9. Как называются знаки, предназначенные для информации о применяемых пищевых добавках?

1. информационные знаки
2. знаки соответствия
3. товарные знаки
4. компонентные знаки

10. Укажите принцип естественной упаковки товаров

1. удаление малоценных частей товара, отделение частей товара, не обладающих функциональным назначением
2. повреждения, вызываемые насекомыми, плесневение, брожение
3. усушка, розлив, распыл

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» - от 86 до 100% правильно выполненных заданий
 Оценка «хорошо» - от 66 до 85 % правильно выполненных заданий
 Оценка «удовлетворительно» - от 50 до 65 % правильно выполненных заданий
 Оценка «неудовлетворительно» - менее 50% правильно выполненных заданий

Контрольные вопросы

1. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе.
2. Потребительская и меновая стоимости товара.
3. Ассортимент товаров: его виды и показатели.
4. Идентификация и фальсификация товаров.
5. Национальная система стандартизации.
6. Штриховое кодирование: назначение, виды информации, заложенные в штриховое кодирование.
7. Товар как средство удовлетворения потребностей.
8. Назначение информации о товарах. Виды информации.
9. Качество товаров: понятие, показатели. Уровни качества.
10. Продовольственные товары. Классификация.
11. Понятие пищевой ценности, ее свойства.
12. Непродовольственные товары. Классификация.
13. Понятие сохраняемости и лежкости продовольственных товаров.
14. Особенности формирования рынка потребительских товаров в современных условиях.
15. Безопасность товаров и экология.

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов.
 Оценка "хорошо" - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента.
 Оценка "удовлетворительно" - студент показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
 Оценка "неудовлетворительно" - при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

Решение ситуационных задач

Задача 1. Укажите виды потерь продовольственных товаров при хранении и реализации.

1. Приведите пример предреализуемых отходов.
2. Определите сроки списания естественной убыли в магазине.
3. Правила списания актируемых потерь в торговом предприятии.

Задача 2. При проверке торговой сети инспектор Роспотребнадзора отобрал и отправил в лабораторию образец майонеза.

При анализе обнаружено:

1. неоднородная консистенция;
2. на поверхности обнаружены крупинки, комочки, пузырьки;
3. на поверхности наблюдалось расслоение соуса;
4. интенсивно желтый цвет.

Определите качество майонеза. Укажите причины выявления дефектов.

Задача 3. При приемке кондитерских изделий (конфеты «Столичные») была нарушена целостность тары в количестве 10 упаковок. Какие действия товароведа?

Задача 4. Покупатель купил в магазине мешок муки весом 25 кг и мешок сахара весом 50 кг и попросил погрузить их в машину. Что в этом случае должен сделать магазин?

Задание 5. Покупатель купил банку красной икры. Дома обнаружил, что икра почернела. Чек на покупку не был сохранен. Покупатель обратился в магазин с испорченным товаром. Какие действия магазина?

Задание 6. Покупатель приобрел рыбные консервы в одном из магазинов. После покупки он обнаружил, что консервы с

истекшим сроком годности. Что делать покупателю в этом случае?

Может ли магазин принять товар обратно?

Задание 7. Покупатель пришел в магазин и захотел приобрести колбасу и попросил продавца отрезать 200 г колбасы от батона весом 1 кг. Продавец отказал в просьбе, мотивируя тем, что потом не сможет продать остальную часть продукта. Прав ли продавец в этом случае?

Задание 8. Покупатель в магазине купил бутылку молока, которая разбилась. Однако покупателю пришлось заплатить за продукт, который он уже не употребит. Оцените действия магазина.

Критерии оценки:

Оценка 5 (отлично) выставляется, если студент проявляет инициативность, самостоятельность, интерес и желание решать познавательные задачи. В случае затруднения участник не отвлекается, проявляет упорство и настойчивость в достижении результата.

Оценка 4 (хорошо) выставляется, если студент проявляет высокую степень самостоятельности в принятии заданий и поиске способа их выполнения. Испытывая трудности в решении заданий, участник не утрачивает эмоционального отношения к ним, а обращается за помощью к группе, задает вопросы для уточнения условий их выполнения и, получив подсказку, выполняет задания до конца, что свидетельствует об интересе участника к данной деятельности и о желании искать способы решения заданий, но с коллективом группы.

Оценка 3 (удовлетворительно) выставляется, если студент не проявляет инициативности и самостоятельности в процессе выполнения заданий, утрачивает к ним интерес при затруднениях и проявляет отрицательные эмоции (огорчение, раздражение), не задает познавательных вопросов; нуждается в дополнительном объяснении условий выполнения заданий, показе способа использования той или иной готовой модели, в помощи преподавателя.

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы рефератов/докладов

1. Методологические основы классификации продовольственных товаров и пути их совершенствования.
2. Системы и особенности кодирования продовольственных товаров.
3. Энергетическая ценность мяса птицы.
4. Сравнительная биологическая ценность мяса говядины и свинины.
5. Товароведение как наука о потребительной стоимости товаров.
6. Потребительские свойства товаров.
7. Эстетические свойства товаров.
8. Эргономические свойства товаров.
9. Безопасность товаров.
10. Средства и виды информации о товаре.
11. Экспертиза товаров: значение, сущность.
12. Дефекты товаров.
13. Управление ассортиментом товаров в торговле.
14. Качество пищевых товаров.
15. Значение и применяемость органолептической оценки пищевых продуктов.
16. Защита прав потребителей в розничной торговле.
17. Процедура проведения качественной и количественной экспертизы товара.
18. Маркировка и товарный знак.
19. Упаковка и ее значение в решении проблем экологии.
20. Товарные потери.

Критерии оценки:

«Отлично», 84-100%, повышенный уровень - обучающимся выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначен предмет, сформулированы задачи, обоснована актуальность темы; сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

"Хорошо", 66-83%, пороговый уровень - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно», 50-65%, пороговый уровень - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно», менее 50%, уровень не сформирован - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Кодирование товаров. Штрих-код: определение, значимость, перспективы использования.
2. Классификаторы: виды, экономико-статистические классификаторы, отраслевые классификаторы.
3. Классификация: общие принцип и правила классификации.
4. История и современное состояние развития товароведения.
5. Значение и задачи товароведения в условиях рыночной экономики.
6. Товароведение его связь с естественными, общественными и техническими науками.
7. Единичная потребительская стоимость и её качественная определённость.
8. Показатели качества: единичные, комплексные, обобщённые, прямые и косвенные показатели качества.
9. Идентификация товаров: понятие, виды, средства и методы.
10. Показатели ассортимента: широта, полнота, обновляемость и другие.
11. Потребительская стоимость товаров.
12. Основные методы товароведения. Определения и раскрытие сущности методов системного подхода и системного анализа.
13. Основные категории товароведения. Раскрытие сущности терминов «товар», «потребительная стоимость товара», «качество товара», «информация о товаре».
14. Индивидуальная потребительская стоимость товаров.
15. Ассортимент товаров: понятие, определение, виды.
16. Уровень качества: понятие, определение, диалектический характер измерения уровня качества.
17. Сущность понятий «товар» и «продукция», их схожесть и различия.
18. Модель исходной ситуации потребления как фактор оптимизации качественных и ассортиментных параметров товаров.
19. Предмет, объект и задачи товароведения.
20. Классификация товаров: понятие, определение, роль классификации в управлении качеством и ассортиментом товаров.
21. Качество товаров: понятие, определение, технический и экономический аспекты.
22. Физико-механические и химические свойства исходных материалов, их влияние на качество готовых изделий.
23. Функциональные свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
24. Эргономические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
25. Безопасность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
26. Экономичность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
27. Эстетические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
28. Надежность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
29. Виды и средства информации о товаре: рекламно-справочная информация.
30. Товарный знак: сущность, индивидуализирующая, рекламная и охранная функции.
31. Контроль качества товаров: виды контроля, особенности сплошного, выборочного, нормального контроля. Приёмочное число. Браковочное число.
32. Контроль качества товаров на производстве: входной, операционный, приёмочный. Сорт изделия. Уровень дефектности.
33. Интегральный показатель качества продукции.
34. Оценка качества товаров: методы использования объективных способов измерения.
35. Транспортирование, хранение товаров и их влияние на качество.
36. Характеристика субъектов экспертной деятельности. Общие требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта.
37. Контроль качества товаров в торговле: в процессе приёмки на этапе подготовки к продаже.
38. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
39. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-условная информация.
40. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-справочная информация.
41. Классификация товарной экспертизы, отличительные особенности отдельных видов.
42. Цели и задачи экспертизы. Структура экспертной деятельности.
43. Оформление результатов экспертизы качества товаров.
44. Факторы, формирующие качество товаров.
45. Градации качества товаров.
46. Оценка качества товаров: методы с использованием эвристических способов измерения (оценки).
47. Гигиеническая экспертиза, её цель и задачи. Номенклатура гигиенических показателей продовольственных и непродовольственных товаров, особенности их оценки.
48. Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно-сопроводительная информация.
49. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
50. Оценка качества товаров. Методы определения показателей качества.
51. Качество товаров: номенклатура потребительских свойств и показателей качества, значимость отдельных показателей, весомость показателей.
52. Фальсификация товаров: понятие, виды, средства, способы. Последствия фальсификации.
53. Маркировка. Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество.
54. Характеристика и особенности применения измерительных методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.

непродовольственных товаров.

56. Классификация методов экспертизы. Краткая характеристика, преимущества и недостатки разных методов.

57. Характеристика и особенности применения экспертных методов оценки качества при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.

58. Товарная экспертиза: понятие, принципы, объекты, субъекты, методы, виды.

59. Товароведная экспертиза: понятие, объекты, виды (количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная).

60. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров: понятие, объекты, цели, виды (гигиеническая, фитосанитарная, технологическая, медицинская).

Критерии итоговой оценки по дисциплине (зачет)

«Зачтено», повышенный уровень - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов.

«Зачтено», пороговый уровень - студент показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.

«Не зачтено», уровень не сформирован - при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины, неумение с «не зачтено», уровень не сформирован помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Райкова Е.Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2013	

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Колобов С.В., Памбухчиянц О.В.	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2014	
Л2.2	Кажаева О.И., Манихина Л.А.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие	Оренбург: Оренбургский государственный университет; ЭБС АСВ, 2014	http://www.iprbookshop.ru/24347.html
Л2.3	Смирнова И.Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: методическое пособие	Симферополь: Университет экономики и управления, 2018	http://www.iprbookshop.ru/86419.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.2	MS Office
6.3.1.3	MS WINDOWS
6.3.1.4	Яндекс.Браузер
6.3.1.5	LibreOffice
6.3.1.6	NVDA
6.3.1.7	Moodle

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Межвузовская электронная библиотека
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.4	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	проблемная лекция	
	ситуационное задание	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
105 В1	Учебная лаборатория переработки зерна и хлебопечения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства пшеничной муки, Технология производства хлебобулочных изделий, Технология производства макаронных изделий, Технология производства круп, Технология производства растительного масла. Сушильный шкаф СЭШ – 3М, кассета ЕКО для определения обесцвеченности пшеницы, прибор ИДК-3МИНИ для определения качества клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки, тестомесилка ЕТК-1М со встроенным дозатором, устройство У1-МОК для отмывания и отжима, прибор КП-101 (типа Журавлева) для определения пористости хлеба, влагомер Фауна для оперативного измерения влажности зерновых культур, погрешность измерений 1,2, аппарат БИС-1 для смешивания образца зерна и выделения из него навесок 25, 50 или 100 г, комплекс хлебопекарного оборудования КОХП (ШХЛ – 0,65, ШРЛ – 0,65), пресс У1-ЕПМ для отжима масла, ПЭМ – 2- 02 плита промышленная электрическая, измеритель объема хлеба ОХЛ – 2, измеритель формоустойчивости хлеба У1 – ЕИХ (или ЛФХ – 250), набор сит для определения крупности помола
509 В1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, экран, кафедра
201 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры с доступом в Интернет
106 В1	Учебная лаборатория хранения и переработки зерна. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Набор сит для определения крупности помола, %, коробка для хранения образцов зерна КХОЗ, объем 3,5 л, пурка ПХ – 1, рассев лабораторный УР-ЕРЛ-103 универсальный с комплектом сит на зараженность, мельница лабораторная ЛЗМ – 1, весы лабораторные ВМ – 5101, рефрактометр Аtagomaster – 4 alpha, комплект лабораторных контрольных сит для зерна пшеницы, диафаноскоп ДСЗ – 2М, универсальный лабораторный рассев УРЛ – 1, мини-линия для производства макаронных изделий, лабораторный шелушитель УШЗ – 1, устройство для выделения металломагнитной примеси ПВМ – М

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

По курсу предусмотрено проведение лекционных занятий, на которых дается основной систематизированный материал,

лабораторных и (или) практических занятий. Распределение занятий по часам представлено в РПД. Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа с использованием различных источников литературы.

В объем самостоятельной работы по дисциплине включаются следующие главные аспекты:

- изучение теоретических вопросов по всем темам дисциплины. В соответствии с графиком проведения контрольных точек в семестре проводится две контрольные точки. Результаты оценки успеваемости заносятся в ведомость.
- подготовка к текущему контролю успеваемости студентов в контрольной точке (текущая аттестация);
- подготовка к промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится по расписанию сессии. Результаты аттестации заносятся в экзаменационно-зачетную ведомость и зачетную книжку студента (при получении положительного результата). Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий приведено в соответствующем разделе РПД

Подготовка к занятиям: для успешного освоения материала студентам рекомендуется сначала ознакомиться с учебным материалом, изложенным в лекциях и основной литературе, затем выполнить самостоятельные задания, при необходимости обращаясь к дополнительной литературе.

В процессе работы с учебной и научной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам занятий.

Подготовка докладов, выступлений и рефератов, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины: Реферат представляет письменный материал по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п.

Доклад представляет публичное, развернутое сообщение (информирование) по определённому вопросу или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д. Необходимо подготовить текст доклада и (или) иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 20-25 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к занятию.

Выполнение контрольной работы, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Объем контрольной работы до 15 страниц машинописного текста через 1.5 интервала. В контрольной работе должно быть отражено умение систематизировать, анализировать, обобщать, делать выводы и связывать теоретические знания с практикой.

В тексте необходимо выделить основные идеи и предложить собственное отношение к ним, основные положения работы желательно иллюстрировать своими примерами. В тексте необходимо делать ссылки на использованную литературу с указанием страниц. В контрольной работе должны активно использоваться не менее 3 источников.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на занятиях. Если у студента имеются вопросы, которые он не понял, то он может получить на них пояснения на консультации.

Подготовка курсовых работ, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Курсовая работа имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания для комплексного решения конкретных теоретических или практических психологических задач, привить навыки самостоятельного проведения научных исследований. Она представляет собой изложение в письменной форме одной из актуальных проблем психологической науки. Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя.

Самостоятельная работа (СР).

Задачи самостоятельной работы:

- обретение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы на основании анализа текстов литературных источников и применения различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу.

Технология СР должна обеспечивать овладение знаниями, закрепление и систематизацию знаний, формирование умений и навыков. Апробированная технология характеризуется алгоритмом, который включает следующие логически связанные действия студента:

- чтение текста (учебника, пособия, конспекта лекций); - конспектирование текста;
- решение задач и упражнений, заданий;
- подготовка к практическим (лабораторным) занятиям;
- ответы на контрольные вопросы;
- составление планов и тезисов устного ответа.